Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

ETNA

GEBRUIKSAANWIJZING

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE

MAGNETRON

FOUR MICRO ONDES

MIKROWELLENHERD

MICROWAVE OVEN

CM144RVS

700005802000

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme - Pictograms used

Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wissenswertes - Important information

Tip - Conseil - Tipp - Tip

ETNA

INHOUD

Inleiding

Koken in uw nieuwe combi-magnetron is veilig en comfortabel. U zet binnen een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel. Het toestel is uiterst simpel te bedienen, mede dankzij de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

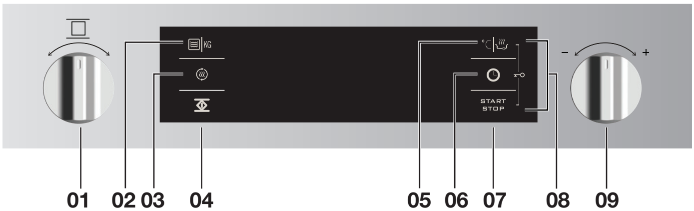
In deze handleiding vindt u informatie over de installatie, veiligheid, bediening en het onderhoud van uw combi-magnetron.

Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

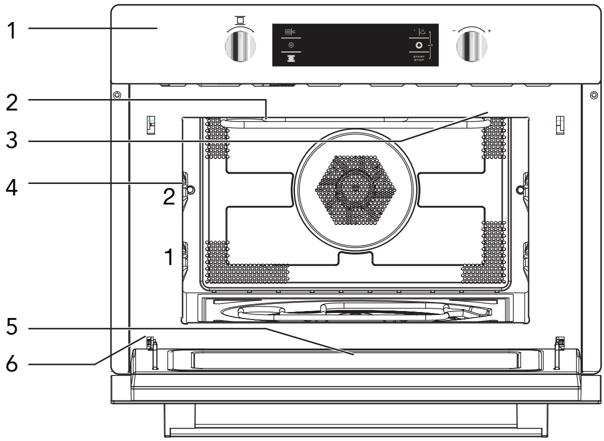
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



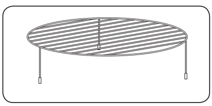
1. Functieknop
2. Vermogen-/gewichttoets
3. Snel voorverwarmen toets
4. Aan-/uittoets
5. Temperatuur-/automenutoets
6. Kloktoets
7. Start-/pauzetoets
8. Kinderslot
9. Selectieknop

Toestelbeschrijving

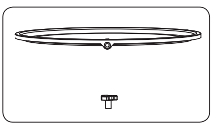


1. Bedieningspaneel
2. Grillelement
3. Verlichting
4. Inschuifniveau’s
5. Glasruit magnetrondeur
6. Deurscharnier

De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



- **Rond rooster;** wordt voornamelijk gebruikt voor ovenfuncties.
  Te gebruiken voor het bakken van gerechten.



- **Draaiplateau met aandrijving;**
  Gebruik de combi-magnetron nooit zonder het draaiplateau.
  Te gebruiken voor het verwarmen en ontdooien van gerechten.

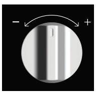
Vóór het eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de combi-magnetron op beschadigingen.
- Gebruik de combi-magnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Leg het draaiplateau in het midden van de ovenruimte met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden. De combi-magnetron mag niet gebruikt worden zonder draaiplateau.

De klok instellen



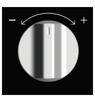
Wanneer het toestel voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet u eerst de klok instellen. In de display knippert ‘00:00’. De klok loopt zolang de combi-magnetron op netspanning is aangesloten.





1. Draai aan de **selectieknop** om de tijd in te stellen (tussen 00:00 en 23:59).
   Na het instellen hoort u een geluidssignaal en de tijd stopt met knipperen. De klok is ingesteld.





Opmerkingen

- Als u op een later tijdstip de tijd wilt wijzigen, moet u eerst lang op de **kloktoets** drukken. De actuele tijd verdwijnt en vervolgens knippert de tijd.
- Draai aan de **selectieknop** om de nieuwe tijd in te stellen en druk vervolgens weer op de kloktoets ter bevestiging.



Als u de tijd niet in de display wilt zien, drukt u kort op de kloktoets. De tijd verdwijnt. Druk nogmaals kort op de kloktoets en de tijd verschijnt weer in de display.

Magnetron gebruik

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt bij:
- Magnetronfunctie
- Combi-functie

Kookprincipe
1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
   - ▹ Hoeveelheid en dichtheid
   - ▹ Watergehalte
   - ▹ Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk
Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald.
Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:
- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

Richtlijnen voor magnetronkookgerei
Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

Kookgerei	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen		
• Polystyreenbekers	✓	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.
• Papieren zakken of krantenpapier	✗	Kan vlam vatten.
• Gerecycled papier of metalen randjes	✗	Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier		
• Borden, bekers, keukenpapier	✓	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.
• Gerecycled papier	✗	Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

✓ : Aanbevolen

✓✗ : Voorzichtig

✗ : Onveilig

Algemeen

Magnetronvermogens
In onderstaande tabel ziet u uit welke vijf magnetronvermogens u kunt kiezen en voor welke gerechten de vermogens geschikt zijn. Tijdens gebruik is het mogelijk het vermogen te wijzigen door op de desbetreffende toets te drukken.

Vermogen	Gerecht
900 W	- Water koken, opwarmen - Koken van kip, vis en groenten
700 W	- Opwarmen - Koken van paddestoelen en schaaldieren - Koken van gerechten die ei en kaas bevatten
450 W	- Koken van rijst en soep
300 W	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
100 W	- Ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten - Consumptie-ijs zacht maken - Laten rijzen van deeg

Temperatuur wijzigen
Tijdens gebruik is het mogelijk de temperatuur te wijzigen. De status van de temperatuur is af te lezen in de LED-balk. De ingestelde temperatuur is bereikt als alle blokjes van de LED-balk verlicht zijn.

Kookduur wijzigen
Tijdens gebruik is het mogelijk de kookduur te wijzigen. De stappen voor het instellen van de kookduur zijn als volgt (de maximale kookduur is afhankelijk van de gekozen modus):

Instellen	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Stap	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Oven en magnetron standen

Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste ovenstand. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

Functie	Modus	
Magnetron	Magnetron	**Magnetron** • Gebruik de magnetronfunctie om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.
Oven	Hetelucht	**Hetelucht** • Met de hetelucht oven kunt u gerechten bereiden op dezelfde manier als in een traditionele oven. De magnetron wordt hierbij niet gebruikt. • U wordt geadviseerd de oven voor te verwarmen tot de juiste temperatuur voordat u het gerecht in de oven plaatst.
	Grill met ventilator	**Grill + Ventilator** • Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te braden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven.
	Hetelucht + Onderwarmte	**Hetelucht + Onderwarmte** • Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.
	Grill	**Grill** • De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis.

Functie		**Modus**		
+	Magnetron + Oven		Hetelucht	**Magnetron + Hetelucht** • Gebruik deze functie om snel gerechten te braden.
			Grill + Ventilator	**Magnetron + Grill + Ventilator** • Gebruik deze combinatie voor kleinere porties vlees, vis en groenten. • Het bereiden gaat snel en het voedsel krijgt een lekker bruin, knapperig korstje.
			Hetelucht + Onderwarmte	**Magnetron + Hetelucht + Onderwarmte** • Gebruik deze combinatie voor gerechten die snelle garing nodig hebben en waarvan de bodem extra verwarmd moet worden.
			Grill	**Magnetron + Grill** • Deze functie is ideaal om snel gerechten te koken en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kunt u er ook mee gratineren. • De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De magnetron kookt en de grill braadt.
	Auto-programma's		P01 - P13	**Automatische kookprogramma's** • Automatische kookprogramma's kunnen gebruikt worden voor het braden van alle soorten vlees. • Er zijn 13 Auto-programma's te kiezen. • Kies het programma en het gewicht van het gerecht.
	Ontdooien		d01 + d02	**Ontdooien** • Er zijn 2 ontdooiprogramma's te kiezen. • Kies het programma en het gewicht van het gerecht.

Opmerking

Zie pagina 20 t/m 23 voor kooktips en informatie over gerechten.

Magnetronfuncties

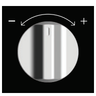


- **Waarschuwing!** Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging kunt u opheffen door een kunststof of glazen lepeltje in de vloeistof te zetten alvorens de vloeistof op te warmen in de magnetron.
- **Waarschuwing!** Let op met babyvoeding:
  - ▹ **Let op!** Schud of roer de inhoud van babyflesjes of potjes babyvoeding na verwarming.
  - ▹ **Let op!** Controleer de temperatuur van de voeding zorgvuldig vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.

Waarschuwing! Bestek en serviesgoed kunnen heet zijn na gebruik van de magnetron.











1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen.
   ‘01:00’ knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.
2. Draai aan de **selectieknop** om de kookduur in te stellen.
   De maximale kookduur is afhankelijk van het ingestelde vermogen.
3. Druk op de **vermogen-/gewichttoets** om het magnetronvermogen in te instellen.
   ’900’ knippert in de display.
4. Draai aan de **selectieknop** om het magnetronvermogen in te stellen (tussen 100 W en 900 W). Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets** of wacht totdat het vermogen in de display stopt met knipperen.
   U hoort een geluidssignaal.
5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten.
   Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen.
   De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 15 minuten automatisch uit.

Ovenfuncties









1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen. *‘01:00’ knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.*
2. Draai de **functieknop** één positie naar rechts. *Het ‘heteluchtsymbool’ knippert. Tijd en temperatuur verschijnen in de display en het ovenfunctie icoon is zichtbaar.*
3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een modus te kiezen (zie de tabel op pagina 11). Als het symbool stopt met knipperen, is de gekozen modus actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.
4. U kunt nu bij elke modus (indien gewenst) de tijd en/of de temperatuur wijzigen (bij de grill; stand 1, 2 of 3, waarbij 3 de hoogste stand is). Hiervoor drukt u op de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**. De tijd of temperatuur (stand) gaat knipperen. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens de gewenste tijd en/of temperatuur in. Druk ter bevestiging nogmaals op de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**.





   De in te stellen tijd en/of temperatuur is afhankelijk van de gekozen modus.



5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten. *Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.*

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 15 minuten automatisch uit.

Combimagnetron-functies









1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen. *'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.*
2. Draai de **functieknop** twee posities naar rechts. *Het 'heteluchtsymbool' knippert. Tijd en temperatuur verschijnen in de display en het magnetronfunctie icoon en ovenfunctie icoon zijn zichtbaar.*
3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een modus te kiezen (zie de tabel op pagina 12). Als het symbool stopt met knipperen, is de gekozen modus actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.
4. U kunt nu bij elke modus (indien gewenst) het vermogen, de tijd en/of de temperatuur wijzigen (bij de grill; stand 1, 2 of 3, waarbij 3 de hoogste stand is). Hiervoor drukt u op de **vermogen-/gewichttoets,** de **kloktoets** of de **temperatuur-/ automenutoets**. Het vermogen, de tijd of temperatuur (stand) gaat knipperen. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens het gewenste vermogen, de gewenste tijd en/of temperatuur/stand in. Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets,** de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**.







   Het in te stellen vermogen en de in te stellen tijd/temperatuur is afhankelijk van de gekozen modus.



5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten. *Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.*

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 15 minuten automatisch uit.

Automatische kookprogramma's

Er zijn 15 automatische kookprogramma's. U hoeft alleen maar het programma te kiezen en vervolgens het gewicht in te stellen. In het gekozen programma zijn het vermogen, de tijd en de temperatuur al vastgelegd.

Programma	Categorie	Item
P01**	Groenten	Verse groenten
P02**	Bijgerechten	Gekookte aardappelen (geschild)
P03*	Bijgerechten	Gebakken aardappelen *U hoort een geluidssignaal. Draai de aardappelen om. De combi-magnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.*
P04	Kip/vis	Stukjes kip/vis *U hoort een geluidssignaal. Draai de stukjes kip om. De combi-magnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.*
P05*	Deegwaren	Cake
P06*	Deegwaren	Appeltaart
P07*	Deegwaren	Quiche
P08**	Verwarmen	Drinken/soep
P09**	Verwarmen	Bord eten
P10**	Verwarmen	Saus/stamppot/ovenschotel
P11*	Kant en klaar	Diepvries pizza
P12*	Kant en klaar	Bevroren ovenfriet *U hoort een geluidssignaal. Draai de ovenfriet om. De combi-magnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.*
P13*	Kant en klaar	Bevroren lasagne
d01 (ontdooien)**	Vlees, kip/vis	*U hoort een geluidssignaal, waarna de combi-magnetron stopt. Draai het gerecht om en druk op de **start-/pauzetoets** om het ontdooiprogramma te vervolgen.*
d02 (ontdooien)**	Brood, gebak en fruit	

Let op!

- Bij de automatische kookprogramma's wordt gebruik gemaakt van de magnetronfunctie. Gebruik geen metalen voorwerpen (zie pagina 9 voor een overzicht).
- Bij de programma's met een * wordt het toestel voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen staat de kookduur stil en brandt het **voorverwarmsymbool.**



- Na het voorverwarmen klinkt er een geluidsignaal en knippert het **voorverwarmsymbool.**
- Plaats het gerecht op de glazen bakplaat in de oven op inschuifniveau 1 en druk op start.
- Bij de programma's met ** wordt alleen gebruik gemaakt van de magnetronfunctie.



1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen. *'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.*



2. Draai de **functieknop** drie posities (P01) of vier posities (d01) naar rechts.
   Tijd, gewicht en het eerste nummer van de automatische programma's verschijnen in de display en het ontdooi icoon/ automatisch programma icoon is zichtbaar.



3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een automatisch kookprogramma te kiezen (zie de tabel op pagina 16). Als het symbool stopt met knipperen, is het gekozen programma actief.
   U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.



4. Druk op de **vermogen-/gewichttoets** om het gewicht in te instellen.
   Het gewicht knippert in de display.



5. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens een gewicht in. Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets**.
   Het in te stellen gewicht is afhankelijk van het gekozen programma.
6. Druk op de **start-/pauzetoets** om het automatische kookprogramma te starten.

Bij de automatische programma's met een * (zie pagina 16) wordt het toestel voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen staat de kookduur stil en brandt het **voorverwarmsymbool**.



Na het **voorverwarmen** klinkt er een geluidsignaal en knippert het voorverwarmsymbool. Plaats het gerecht op de glazen bakplaat in de oven op inschuifniveau 1 en druk op start.

Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit. Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 15 minuten automatisch uit.

Voorverwarmen

De voorverwarmfunctie kan ingeschakeld worden vanuit de volgende functie's:

	Modus	**Voorverwarmen**
Magnetronfuncties	Magnetron	
Ovenfuncties	Hetelucht	x
	Grill met Hetelucht	x
	Hetelucht + Onderwarmte	x
	Grill	
Combimagnetron-functies	Magnetron + Hetelucht	x
	Magnetron + Grill met ventilator	x
	Magnetron + Onderwarmte + Hetelucht	x
	Magnetron + Grill	

- De voorverwarmfunctie werkt alleen indien één van bovenstaande functies reeds gekozen is. Tijdens het voorverwarmen werkt de magnetron niet.
- U kunt de rest van de instellingen voor of na het kiezen van de voorverwarmfunctie aanpassen.





1. Druk op de **snel voorverwarmen toets**.
   Het voorverwarm icoon verschijnt in de display.
2. Druk op de **start-/pauzetoets** om het voorverwarmen te starten.
   Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is hoort u driemaal een geluidssignaal.

- Het voorverwarmen kan gestopt worden door de ovendeur te openen of op de **aan-/uittoets** te drukken.



3. Druk op de **start-/pauzetoets** om het vooraf ingestelde kookproces te starten.

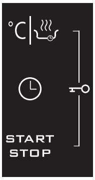
Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combi-magnetron na 15 minuten automatisch uit.

Kinderslot

U kunt uw combi-magnetron ‘op slot’ zetten, zodat het ongewenst starten van de combi-magnetron wordt voorkomen.

Let op:

- Het kinderslot kan alleen ingeschakeld worden als de combi-magnetron uitgeschakeld is.
  De (huidige) tijd is zichtbaar in de display.

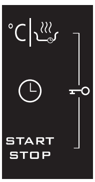


In werking stellen van het kinderslot:

- Druk **gelijktijdig** op de **temperatuur-/automenutoets** en **start-/pauzetoets** en houd deze toetsen vast totdat er een geluidssignaal klinkt



In de display verschijnt een sleutel icoon. Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.



Uitschakelen van het kinderslot:

- Druk **gelijktijdig** op de **temperatuur-/automenutoets** en **start-/pauzetoets** en houd deze toetsen vast totdat er een geluidssignaal klinkt.



In de display verdwijnt het sleutel icoon. De combi-magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

Pauze

Als uw combi-magnetron in werking is, kunt u het toestel ‘op pauze’ zetten.



1. Druk op de **start-/pauzetoets**.
   Het symbool van de ingestelde modus gaat knipperen.
2. Druk nogmaals op de **start-/pauzetoets** om het proces weer door te laten gaan.
   Het symbool van de ingestelde modus stopt met knipperen.

Opwarmen en koken

- De combi-magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de combi-magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met combi-magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen.
- **Let op!** De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de combi-magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste combi-magnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de combi-magnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.
- **Let op!** Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de combi-magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.

Ontdooien

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.

- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik bij voorkeur het ovenrooster voor het bereiden van gerechten. Plaats koude (diepvries) gerechten nooit direct op het glazen draaiplateau. Door temperatuurverschillen kan deze barsten!

Factoren die van invloed zijn op het kookproces

- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte, poreuze gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten.
  De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de combi-magnetron plaatst.
- Plaats, bij gebruik van de magnetron-/combi-magnetronfuncties, eerst het ronde rooster op het draaiplateau. Plaats daarna het gerecht op het rooster. Op deze manier kan de warmte goed circuleren en is uw gerecht snel klaar.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de combi-magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Combimagnetrongolven dringen tot ongeveer 3 cm in het gerecht door. De kern van dikke gerechten wordt verhit doordat de warmte zich van het verwarmde deel (de buitenkant) naar binnen verspreidt.
- Vlees en gevogelte dat langer dan een minuut of 15 in de combi-magnetron gekookt wordt, bruint lichtjes. Gerechten die korter bereid worden kunt u van te voren insmeren met een ‘bruinende’ saus, zoals Worcestershire saus, sojaolie of barbecue saus.
- Vetvrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.

Basistechnieken

- **Plaatsen**
  - ▹ Plaats dikkere stukken aan de buitenkant op het draaiplateau. Gerechten die aan de buitenkant op het draaiplateau geplaatst worden ontvangen de meeste microgolven.
- **Roeren**
  - ▹ Door gerechten regelmatig te roeren verspreidt u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.
- **Omdraaien**
  - ▹ Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatiger en sneller.
- **Prikken**
  - ▹ Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de combi-magnetron. Voorkom dit door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken.
- **Controleren**
  - ▹ Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de combi-magnetron.
- **Nagaren**
  - ▹ Laat gerechten, nadat u ze uit de combi-magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.
- **Invriezen**
  - ▹ Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de combi-magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.

Koken van groente

- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groente bij voorkeur met aanhangend water.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of combi-magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.

Koken van vis

- Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het vlees ondoorschijnend is geworden.

Houd uw toestel mooi

- De ovenruimte van uw apparaat is geëmailleerd. Door onjuist onderhoud kan roest in de ovenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing voor onderhoud en reiniging in acht.
- Zout is erg agressief. Wanneer dit zich in de ovenruimte afzet, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan.
- Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten ingrediënten die het oppervlak kunnen aantasten. Na gebruik moet u de ovenruimte altijd schoon maken.
- GEBRUIK GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de combi-magnetron schoon te maken.
- Als de afdichting van de combi-magnetron sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.

- Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog. Zorg dat de afdekking van de microgolfverdeler (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.
- Reinig de binnenzijde direct na gebruik. Verwijder overgekookt vocht en voedselresten met een vochtige doek. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd.
- Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook in de vaatwasmachine.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de combi-magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.

Wat moet ik doen als...
Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de combi-magnetron, de combi-magnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Controleer:
- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de combi-magnetron die er niet thuishoren?
- Is het juiste keukengerei gebruikt?
- Is het draaiplateau in de combi-magnetron?
- Zijn de ventilatieopeningen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

Op het gegevensplaatje aan de binnenzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Productspecificaties

Afmetingen toestel (bxdxh)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Inbouwmaten	560 mm x 550 mm x 450 mm
Combimagnetron inhoud	44 liter
Diameter draaiplateau	360 mm
Netvoeding	230 V / 50 Hz
Aansluitwaarde	3350 W
Combimagnetronvermogen	900 W

* Diepte is exclusief 20 mm dikte van het dashboard.

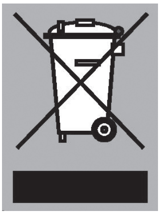
Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

INDICE

Introduction

Cuisiner avec votre nouveau four à micro-ondes multicuisson est simple et sûr. Vous servirez en un tour de main des plats délicieux. Le four est ultrasimple à utiliser, grâce aux programmes de cuisson et de décongélation automatiques.

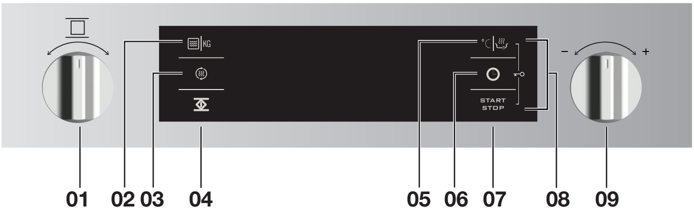
Vous trouverez dans ce manuel des informations à propos de l'installation, des mesures de sécurité, de l'utilisation et de l'entretien de votre four à micro-ondes.

Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

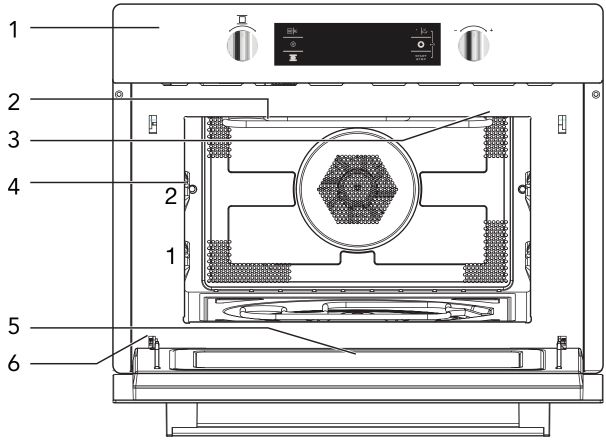
Les instructions d'installation sont livrées séparément.

Panneau de commande



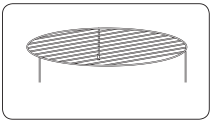
1. Bouton de fonction
2. La touche puissance / poids
3. La touche préchauffage rapide
4. La touche marche / arrêt
5. La touche temperature / menu automatique
6. La touche de l'horloge
7. La touchce démarrer / pause
8. La sécurité enfants
9. Bouton de sélection

Description de l'appareil

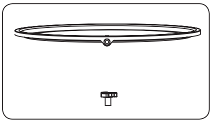


1. Panneau de commande
2. Elément de grille
3. La lumière
4. Niveau d'étagère
5. La vitre de la porte
6. La charnière

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



- **Grille ronde ;** est utilisée principalement pour les fonctions du four. À utiliser pour cuire les plats.



- **Plateau tournant avec propulsion ;**
  N'utilisez jamais le four à micro-ondes combiné sans le plateau tournant. À utiliser pour chauffer et décongeler les plats.

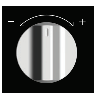
Avant la première utilisation

- Ouvrez la porte. Enlevez l'emballage. et vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé.
- Utilisation pas le four à micro-ondes s'il est endommagé. Contactez dans ce cas votre fournisseur.
- Enlevez le film de protection de l'enceinte du four.
- Nettoyez l'enceinte du four et les accessories avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasif ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.
- Placez le plateau tournant au centre de l'enceinte du four avec la rainure prévue pour l'entrainement vers le bas. Le four micro-ondes ne doit pas être utilisé sans le plateau tournant.

Programmation de l'horloge



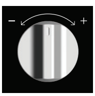
Après le raccordement de votre appareil, vous devrez régler l'heure. Dans l'affichage ‘ 00:00 ’ clignote. L'horloge fonctionne lorsque le four à micro-ondes multicuisson est raccordé au secteur.



1. Tournez le **bouton de sélection** pour régler l'heure (entre minuit et 23h59)
   Une fois le réglage effectué, un signal sonore est émis et l'heure cesse de clignoter. L'horloge est réglée.







Remarques

- Si vous souhaitez modifier l'heure par la suite, vous devez d'abord maintenir la **touche de l'horloge** enfoncée. L'heure disparaît et l'affichage se met à clignoter.
- Faites tourner le **bouton de sélection** pour modifier l'heure et appuyez sur la **touche de l'horloge** pour confirmer le réglage.



Si vous ne souhaitez pas afficher l'heure, appuyez brièvement sur la touche de l'horloge. L'heure disparaît. Si vous appuyez une nouvelle fois brièvement sur la touche de l'horloge, l'heure réapparaît à l'écran.

Utilisation « Micro-ondes »

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes en :
- Mode micro-ondes
- Mode combiné

Principe de cuisson
1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
    - ▹ Quantité et densité
    - ▹ Teneur en eau
    - ▹ Température initiale (réfrigérés ou non)

Important
Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et cette notice pour garantir :
- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre ;
- Une température uniforme des aliments.

Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes
Les ustensiles utilisés en mode Micro-ondes doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode Micro-ondes, le plat en verre inséré au niveau 1.

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, si elles ne comportent pas d'ornement métallique.
Plats en carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballages de restauration rapide • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ ✗ ✗	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peut prendre feu. Risque d'arcs électriques.
Verrerie • Plats allant au four • Verrerie fine • Bocaux en verre	✓	Peuvent être utilisés, s'ils ne comportent pas d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer uniquement.
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé	✓ ✗	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ : Recommandé
✓✗ : À utiliser avec précaution
✗ : Dangereux

Général

Puissances pour le four à micro-ondes

Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez voir quelles sont les 5 puissances micro-ondes que vous pouvez sélectionner et les produits qui sont appropriés pour telle puissance. Lors de l'utilisation, il est possible de modifier la puissance en appuyant sur la touche correspondante.

Puissances	Produit
900 W	- Faire bouillir, réchauffer de l'eau - Cuire du poulet, du poisson, des légumes
700 W	- Réchauffer - Cuire des champignons, des crustacés - Cuire des plats à base d'oeufs et de fromage
450 W	- Cuire du riz, de la soupe
300 W	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
100 W	- Décongeler des produits sensibles/fragiles - Décongeler des produits présentant des formes irrégulières - Faire fondre de la glace - Faire gonfler de la pâte

Modification de la température

Lors de l'utilisation, il est possible de modifier la puissance. Le statut de la température est visible dans la barre à diodes. La température définie est atteinte lorsque tous les blocs de la barre à diodes sont éclairés.

Modification de la durée de cuisson

Lors de l'utilisation, il est possible de modifier la durée de cuisson. Pour régler la durée de cuisson, suivez les étapes suivantes (la durée de cuisson maximale varie en fonction du mode sélectionné) :

Régler	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Étappes	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Toute la functions

Function	Mode	
Micro-ondes	Micro-ondes	**Micro-ondes** • La fonction micro-ondes permet de cuisiner et de réchauffer des légumes, des pommes de terre, du riz, du poisson et de la viande.
Four	Air chaud	**Air chaud** • Le four à air chaud vous permet de préparer des plats de la même manière que dans un four traditionnel. La fonction micro-ondes n'est alors pas utilisée. Nous vous recommandons de préchauffer le four à la bonne température avant de mettre le plat dans le four.
	Gril avec ventilateur	**Gril avec Ventilateur** • Cette fonction vous permet de cuire mais également de faire dorer les plats.
	Air chaud + Chaleur par le bas	**Air chaud + Chaleur par le bas** • Vous pouvez l'utiliser pour cuire de la pizza, des pâtisseries humides, des gâteaux aux fruits, de la pâte feuilletée et de la pâte brisée.
	Gril	**Gril** Le grill convient parfaitement à la préparation de fines tranches de viande et de poisson.

Function		Mode		
+	Micro-ondes + Four		Air chaud	**Micro-ondes + Air chaud** Cette fonction vous permet de faire cuire rapidement des plats.
			Gril avec ventilateur	**Micro-ondes + Gril + Ventilateur** • Cette fonction s'utilise pour toutes les sortes de viandes, la viande en daube, les légumes, les gâteaux, le pain et les gratins (c'est-à-dire les plats nécessitant une durée de cuisson plus longue).
			Air chaud + Chaleur par le bas	**Micro-ondes + Air chaud + Chaleur par le bas** • Utilisez cette combinaison pour les plats qui nécessitent une cuisson rapide et dont le dessous doit être chauffé en particulier.
			Gril	**Micro-ondes + Gril** Cette fonction est parfaite pour cuisiner rapidement des plats, mais également les faire dorer. Elle permet aussi de les faire gratiner. Le four à micro-ondes et le grill fonctionnent en même temps. Le four à micro-ondes cuit et le grill fait rôtir.
	Auto programmes		P01 - P13	**Cuisson automatique** • Les programmes de cuisson automatiques sont utilisés pour le rôtissage de toutes les sortes de viande. • Vous avez 13 programmes Auto à choix. • Sélectionnez le programme et le poids du plat.
	Décongélation		d01 + d02	**Décongélation** • Vous avez 2 programmes de décongélation à choix. • Sélectionnez le programme et le poids du plat.

Remarque

Voir les pages 20 à 23 pour recevoir des conseils de cuisson et des informations sur les plats.

Fonctions du four à micro-ondes

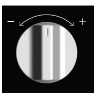


- **Avertissement !** Si vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple, de l'eau), mettez une petite cuiller synthétique dans la tasse. Le liquide peut bouillir sans que vous puissiez voir une formation de bulles. A sa sortie du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et gicler, risquant ainsi de vous brûler.
- **Avertissement !** Attention aliments pour bébés :
  - ▹ **Attention !** Secouer les biberons ou remuer le contenu des pots pour bébés après les avoir réchauffés.
  - ▹ **Attention !** Vérifier la température des aliments avant leur consommation afin d'éviter les brûlures.

Avertissement ! Les couverts et la vaisselle sortant du four à micro-ondes peuvent être brûlants.











1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
   ‘ 01:00 ‘ clignote à l'écran et l'icône de la fonction micro-ondes s'affiche.
2. Tournez **le bouton de sélection** pour régler la durée de cuisson.
   La durée de cuisson maximale varie en fonction de la puissance sélectionnée.
3. Appuyez sur **la touche puissance / poids** pour régler la puissance du four à micro-ondes.
   ’ 900 ’ clignote à l'écran.
4. Tournez **le bouton de sélection** pour régler la puissance du four à micro-ondes (de 100 W à 900 W). Appuyez de nouveau sur **la touche puissance / poids** pour confirmer ou attendez que la puissance affichée à l'écran cesse de clignoter.
   Un signal sonore est émis.
5. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer la cuisson.
   Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s'éteint automatiquement.

Si vous n'appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes.

Fonctions du four



1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
   ‘ 01:00 ‘ clignote à l’écran et l’icône de la fonction micro-ondes s’affiche.



2. Tournez **le bouton de fonction** d’un cran vers la droite.
   Le symbole air chaud clignote. La durée et la température s’affichent à l’écran et l’icône de la fonction four apparaît.



3. Tournez **le bouton de sélection** vers la droite pour sélectionner un mode (reportez-vous au tableau de la page 37). Le mode sélectionné est activé lorsque le symbole cesse de clignoter. Vous pouvez retourner à l’étape précédente en tournant le bouton de fonction d’un cran vers la gauche.







4. Vous pouvez maintenant modifier la durée et/ou la température de chaque mode (au niveau du grill, position 1, 2 ou 3, la position 3 étant la plus élevée). Pour ce faire, appuyez sur **la touche de l’horloge** ou sur **la touche température / menu automatique**. La durée ou la température (position) se met à clignoter. Sélectionnez ensuite la durée/température/position souhaitée à l’aide du **bouton de sélection**. Appuyez de nouveau sur **la touche de l’horloge** ou sur **la touche température / menu automatique** pour confirmer le réglage.

   La durée/température à définir varie en fonction du mode sélectionné.



5. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer la cuisson.
   Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s’éteint automatiquement.

Si vous n’appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s’éteint automatiquement au bout de 15 minutes.

Fonctions du four à micro-ondes multicuisson



1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
   ‘ 01:00 ‘ clignote à l’écran et l’icône de la fonction micro-ondes s’affiche.



2. Tournez **le bouton de fonction** de deux crans vers la droite.
   Le symbole air chaud clignote. La durée et la température s’affichent à l’écran et les icônes de la fonction four à micro-ondes et de la fonction four apparaissent.



3. Tournez **le bouton de sélection** vers la droite pour sélectionner un mode (reportez-vous au tableau de la page 42). Le mode sélectionné est activé lorsque le symbole cesse de clignoter. Vous pouvez retourner à l’étape précédente en tournant le bouton de fonction d’un cran vers la gauche.









4. Vous pouvez maintenant modifier la puissance, la durée et/ou la température de chaque mode (au niveau du grill, position 1, 2 ou 3, la position 3 étant la plus élevée). Pour ce faire, appuyez sur **la touche puissance / poids**, sur **la touche de l’horloge** ou sur **la touche température / menu automatique**. La puissance, la durée ou la température (position) se met à clignoter. Sélectionnez ensuite la puissance, la durée et/ou la température/position souhaitées à l’aide du **bouton de sélection**. Appuyez de nouveau sur **la touche puissance / poids**, sur **la touche de l’horloge** ou sur **la touche température / menu automatique** pour confirmer le réglage.

   La puissance et la durée/température à définir varient en fonction du mode sélectionné.



5. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer la cuisson.
   Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s’éteint automatiquement.

Si vous n’appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s’éteint automatiquement au bout de 15 minutes.

Programmes de cuisson automatiques

Quinze programmes de cuisson automatiques sont disponibles. Il vous suffit de sélectionner un programme et de définir le poids. La puissance, la durée et la température sont prédéfinies pour chaque programme.

Programme	**Catégorie**	**Détail**
P01**	Légumes	Légumes frais
P02**	Plats d'accompagnement	Pommes de terres cuit (pelées)
P03*	Plats d'accompagnement	Pommes de terres griller *Un signal sonore est émis. Retournez la terres griller. Le four à micro-ondes active automatiquement la phase suivante.*
P04	Poulet / poisson	Morceaux (poulet et poisson) *Un signal sonore est émis. Retournez la viande/le poisson. Le four à micro-ondes active automatiquement la phase suivante.*
P05*	Pâtes	Cake
P06*	Pâtes	Tarte aux pommes
P07*	Pâtes	Quiche
P08**	Réchauffer	Boissons/soupe
P09**	Réchauffer	Assiette composée
P10**	Réchauffer	Sauce/purée de légumes/plat au four
P11*	Plats cuisinés	Pizza surgelée
P12*	Plats cuisinés	Frites congelées à cuire au four *Un signal sonore est émis. Retournez les frites. Le four à micro-ondes active automatiquement la phase suivante.*
P13*	Plats cuisinés	Lasagne surgelée
d01 (décongélation)**	Viande, poulet et poisson	*Un signal sonore est émis, puis le four à micro-ondes s'arrête. Retournez le plat et appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour poursuivre le programme de décongélation.*
d02 (décongélation)**	Pain, cake, fruits	



Attention !

- Les programmes de cuisson automatique utilisent la fonction micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles en métal (voir l'aperçu à la page 9).
- Pour les programmes suivis d'un *, le four est préchauffé. Pendant le préchauffage, la durée de cuisson reste inchangée et le **symbole de préchauffage** est allumé.





- Après le préchauffage, un signal sonore est émis et le **symbole de préchauffage** clignote.
- Enfournez le plat sur la plaque de cuisson en verre au niveau 1, puis appuyez sur START.
- Les programmes suivis de ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.











1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
   ‘ 01:00 ‘ clignote à l’écran et l’icône de la fonction micro-ondes s’affiche.
2. Tournez **le bouton de fonction** de trois crans (P01) ou de quatre crans (d01) vers la droite.
   La durée, le poids et le premier numéro des programmes automatiques s’affichent à l’écran et l’icône de décongélation/ programme automatique apparaît.
3. Tournez **le bouton de sélection** vers la droite pour sélectionner un programme de cuisson automatique (reportez-vous au tableau de la page 16). Le programme sélectionné est activé lorsque le symbole cesse de clignoter. Vous pouvez retourner à l’étape précédente en tournant le bouton de fonction d’un cran vers la gauche.
4. Appuyez sur **la touche puissance / poids** pour définir le poids.
   Le poids clignote à l’écran.
5. Définissez ensuite le poids à l’aide du **bouton de sélection**.
   Appuyez de nouveau sur **la touche puissance / poids** pour confirmer le réglage.
   Le poids à définir varie en fonction du programme sélectionné.
6. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer le programme de cuisson automatique.

   Pour les programmes suivis d’un *, le four est préchauffé (voir page 16). Pendant le préchauffage, la durée de cuisson reste inchangée et le **symbole de préchauffage** est allumé. Après le **préchauffage**, un signal sonore est émis et le symbole de préchauffage clignote. Enfournez le plat sur la plaque de cuisson en verre au niveau 1, puis appuyez sur START.



Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s’éteint automatiquement.
Si vous n’appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s’éteint automatiquement au bout de 15 minutes.

Préchauffage

Il est possible d’activer le préchauffage à partir des fonctions suivantes :

	Mode	Préchauffage
Fonctions du four à micro-ondes	Micro-ondes	
Fonctions du four	Air chaud	x
	Gril avec Air chaud	x
	Air chaud + Chaleur par le bas	x
	Gril	
Fonctions du four à micro-ondes multicuisson	Micro-ondes + Air chaud	x
	Micro-ondes + Gril avec ventilateur	x
	Micro-ondes + Chaleur par le bas + Air chaud	x
	Micro-ondes + Gril	



- Le préchauffage ne fonctionne que lorsqu’une des fonctions ci-dessus est sélectionnée. Le micro-ondes ne fonctionne pas pendant le préchauffage.
- Vous pouvez modifier les autres réglages avant ou après la sélection de la fonction de préchauffage





1. Appuyez sur **la touche de préchauffage rapide**.
   L’icône de préchauffage s’affiche à l’écran.
2. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer le préchauffage.
   Une fois la température définie atteinte, un signal sonore est émis trois fois.

- Il est possible d’arrêter le préchauffage en ouvrant la porte du four ou en appuyant sur la touche marche/arrêt.



3. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer le processus de cuisson préalablement défini.

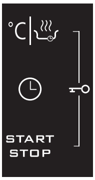
Si vous n’appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s’éteint automatiquement au bout de 15 minutes.

Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller votre micro-ondes pour éviter toute mise en service.

Attention :

- Le dispositif de sécurité enfant ne peut être activé que lorsque le four à micro-ondes est éteint.
  L'heure s'affiche à l'écran.

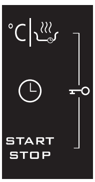


Mise en service de la sécurité enfants :

- Maintenez **les touches température / menu automatique** et **démarrer / pause** enfoncées jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis.



L'écran indique une ' serrure '. Toutes les fonctions de commande sont mises hors service.



Mise hors service de la sécurité enfants :

- Maintenez **les touches température / menu automatique** et **démarrer / pause** enfoncées jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis.



La ' serrure ' disparaître à l'écran. Il est possible d'utiliser normalement le micro-ondes.

Pause

Si le four à micro-ondes multicuisson est en cours de fonctionnement, vous pouvez le mettre ' sur pause '.



1. Appuyez sur **la touche démarrer / pause**.
   Le symbole du mode sélectionné se met à clignoter.
2. Appuyez de nouveau sur **la touche démarrer / pause** pour reprendre le processus.
   Le symbole du mode sélectionné cesse de clignoter.

Réchauffer et cuire

- ’intensité de chauffage du four à micro-ondes est toujours la même. Le temps de cuisson sera plus long plus la quantité placée dans le micro-ondes est importante.
- Les produits plats sont souvent plus vite chauds que les produits petits et hauts.
- Couvrez de préférence les produits avec, par exemple, un film à micro-ondes ou un couvercle adéquat. Enlevez prudemment le film ou le couvercle.
- **Attention !** La vapeur qui s’échappe peut être très chaude !
- Humectez les produits qui risquent de se dessécher très vite. Mettez d’abord un instant les pommes de terre et les légumes dans l’eau froide avant de les placer dans le micro-ondes. Vous évitez ainsi la formation d’une peau.
- Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez une ou deux fois les produits.
- Pour réchauffer des produits déjà prêts, choisissez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
- En cas de cuisson au micro-ondes, vous n’avez pas besoin d’utiliser beaucoup d’eau, ni de sel et d’épices. Il est préférable d’ajouter le sel à la fin de la cuisson. Vous évitez ainsi que le produit ne se dessèche.
- Après arrêt du micro-ondes, le produit continue à cuire pendant quelques instants. Veuillez tenir compte de ce point en ne réchauffant pas trop longtemps le produit.
- **Attention !** Si vous devez chauffer des petites quantités de poudre (séchage des herbes), placez toujours une tasse d’eau dans le micro-ondes pour éviter que ce produit ne prenne feu.

Décongélation

- Décongelez toujours de grosses pièces compactes en utilisant le programme de décongélation. Comme le produit se décongèle régulièrement, vous ne risquez pas de vous trouver face à une partie extérieure desséchée et à un centre congelé.
- Pour que le processus de décongélation aille plus vite, il est recommandé de diviser le produit en morceaux.

- Insérez deux pauses en cas de grosses pièces de viande et de produits compacts.
- En cas de décongélation de produits ayant des formes inégales, couvrez les parties fines après que la moitié du temps de décongélation soit passée.
- Utilisez de préférence la grille du four pour préparer des plats. Ne placez jamais de plats froids (congelés) directement sur le plateau tournant en verre. Des différences de température peuvent provoquer des fissures!

Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson

- La température des ingrédients a une influence sur le temps de préparation. Un repas froid a besoin d'un temps de cuisson plus long qu'un repas qui se trouve à température ambiante.
- Des produits légers et poreux cuisent plus vite que des produits lourds et massifs comme, par exemple, les ragoûts et les roulades. Attention : lors de la préparation de produits poreux et légers, les bords se sèchent vite et sont vite durs.
- Les petits produits se réchauffent de façon plus régulière si vous les tenez séparer les uns des autres, de préférence en cercle dans le four à micro-ondes.
- Placez toujours le gril circulaire sur le plateau tournant si vous utilisez les functionnes de micro-ondes / micro-ondes multicuisson. Ensuite, placez les produits sur le gril. De cette manière, la chaleur peut circuler correctement et votre produits sont prêt rapidement.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Couvrez, par exemple, les pattes et les ailes de poulet avec de l'alu.
- Les micro-ondes pénètrent jusqu'à environ 3 cm dans le produit. Le coeur de gros produits se réchauffe du fait que la chaleur qui se trouve dans la partie chauffée (extérieur), se répartit à l'intérieur. Les produits fins et ronds sont très vite réchauffés et sont donc plus vite prêts.
- Si la viande ou la volaille reste plus longtemps dans le micro-ondes que 15 minutes, elle brunit légèrement. Les produits qui ont besoin d'un temps de préparation plus court, peuvent être enduits de sauce 'faisant dorer' (sauce Worcestershire, huile de soja ou sauce barbecue).
- Le papier sulfurisé évite les éclaboussures. Les produits retiennent aussi mieux la chaleur ainsi.

Techniques de base

- **Placement**
  - ▹ Placez sur le plateau pivotant les pièces plus grosses vers l'extérieur. Les produits qui se trouvent sur la partie extérieure du plateau pivotant, reçoivent le plus grand nombre de micro-ondes.
- **Mélanger**
  - ▹ En mélangeant régulièrement les produits, vous répartissez la chaleur stockée. Mélangez toujours de l'extérieur vers l'intérieur vu que la partie extérieure est toujours la première à être chaude.
- **Retourner**
  - ▹ Retournez régulièrement les produits de grosse taille. Ils cuisent plus régulièrement et plus vite.
- **Piquer**
  - ▹ Des produits recouverts d'une peau ou d'une coquille (oeufs, crustacés et fruits) éclatent dans le micro-ondes. En piquant auparavant à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette, vous évitez cette situation.
- **Contrôler**
  - ▹ Les produits cuisent vite. En raison de ce point, effectuez un contrôle régulier. Retirez les produits du micro-ondes avant qu'ils ne soient cuits à point.
- **Poursuite de la cuisson**
  - ▹ Après avoir retiré les produits du micro-ondes, ne les découvrez pas avant 3 à 10 minutes environ. Les produits poursuivent encore leur cuisson. Ne couvrez pas les produits ayant une croûte sèche, comme le cake.
- **Congélation**
  - ▹ Lors de la congélation, évitez d'utiliser de l'alu ou des bacs en alu ; congelez des produits plus plats.

Cuisson des légumes

- Utilisez si possible des légumes frais. Si les légumes sont un peu fanés du fait que vous les avez depuis un certain temps, mettez-les dans l'eau froide pendant quelques instants pour qu'ils reprennent de la vigueur.
- Utilisez un grand plat pour la cuisson des légumes. Répartissez les légumes sur ce plat de telle manière que vous n'ayez pas une grosse épaisseur.
- Faites cuire les légumes avec un petit d'eau à moins.
- Couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film à micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels qui sont naturellement présents dans les légumes donnent en principe suffisamment de goût. Si vous souhaitez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Le temps de cuisson des légumes doit être le plus court possible. Tenez compte de l'aprèscuisson.
- Contrôlez avec un bâtonnet ou une fourchette si le légume est cuit.

Cuisson de poisson

- Le poisson doit cuire de façon régulière. En raison de cela, enclenchez la puissance sur 30% en cas de poissons fins, de poissons gras ou de petites portions. Dans d'autres cas, vous pouvez programmer sans problème un peu plus haut la puissance. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit. Le poisson est cuit lorsque la chair n'est plus transparente.

Entretien de votre appareil

- Le compartiment de cuisson de votre appareil est en émail. Un entretien incorrect peut provoquer la corrosion du compartiment de cuisson. Consultez les instructions d'entretien et de nettoyage présentées dans le manuel d'instructions.
- Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer dans divers endroits.
- Les sauces acides, comme le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés (par exemple, les rôtis salés contiennent du chlorure et des acides). Ces produits affectent la surface en acier inoxydable. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation.
- NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ou de grattoir tranchant pour nettoyer la porte du four, car ceux-ci peuvent rayer la surface de la vitre (le cas échéant), ce qui peut avoir pour conséquence de la faire éclater.
- NE JAMAIS UTILISER de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur pour nettoyer le four.
- Si le joint situé à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement durant le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'avant des appareils adjacents. Maintenez le joint propre.

- Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures ; utilisez de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un torchon sec. Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre. Vérifiez son état de propreté (à droite de l'enceinte du four). Un risque d'étincelle peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.
- Nettoyez directement l'intérieur après usage. Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les restes d'aliments. Les miettes et le liquide restant absorbent l'énergie du micro-ondes et prolongent les temps de cuisson
- Nettoyez régulièrement les accessoires ; utilisez une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec.
- Les odeurs vont disparaître si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans l'enceinte du four. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

Que faire si...
Si les résultats de cuisson ne vous satisfont pas, si des étincelles se produisent dans le four microondes, si l'appareil ne fonctionne pas, etc., essayez d'abord de chercher les causes de la panne avant d'appeler le service après-vente.

Vous pouvez faire cela en vous aidant des points suivants :

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- La puissance et la durée de cuisson sont-elles bien programmées ?
- Y-a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé l'ustensile de cuisine correct ?
- Le plateau tournant est dans le four micro-ondes ?
- Les points d'aération ne sont-ils pas bloqués ?
- L'aliment est-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant l'opération ?
- Est-ce que la sécurité enfants a été enclenchée ?

La valeur totale de raccordement, la tension exigée et la fréquence sont indiquées dans l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'identification de l'appareil.

Specifications de produit

Dimensions (lxpxh)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Dimensions d'encastrement	560 mm x 550 mm x 450 mm
Contenu four micro-ondes	44 liter
Diamètre plateau tournant	360 mm
Alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance connectée	3350 W
Sortie four micro-ondes	900 W

** Profondeur de 20 mm du panneau de commande non incluse.*

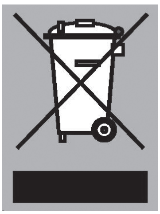
Que faire de l’emballage et de l’appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L’emballage de l’appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d’Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l’Europe. Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l’objet d’une collecte sélective. Lorsque vous ne l’utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie - municipale ou privée - qui traite les DEEE. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l’avez acheté.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d’aggraver l’impact négatif des déchets sur l’environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d’énergie.

Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu’à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Das Garen in Ihrer neuen Kombimikrowelle ist sicher und komfortabel. Im Handumdrehen bringen Sie die herrlichsten Gerichte auf den Tisch. Das Gerät ist sehr einfach zu bedienen, dank seiner automatischen Gar- und Auftauprogramme.

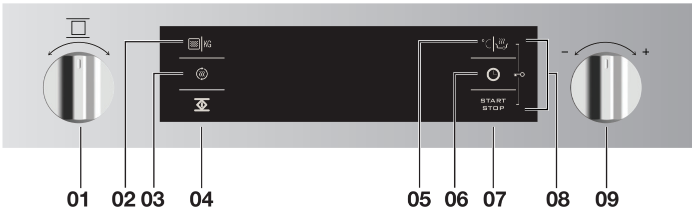
In dieser Anleitung finden Sie Informationen zur Installation, Sicherheit, Bedienung und Wartung Ihrer Kombimikrowelle.

Machen Sie sich bitte zuerst mit den speziellen Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

Lesen Sie bitte diese Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden und heben Sie diese Anleitung zum Nachlesen gut auf.

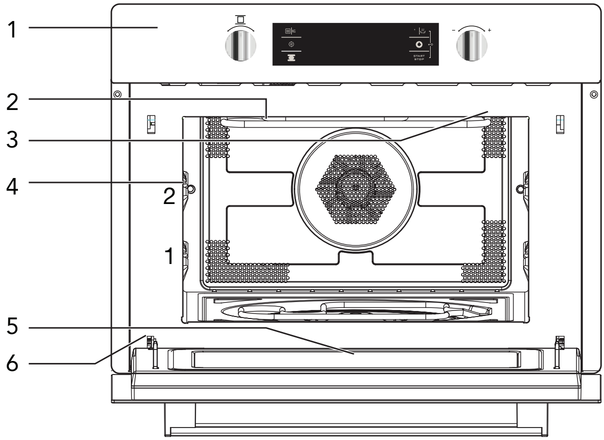
Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienfeld



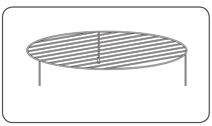
1. Funktionsknopf
2. Leistungs-/Gewichttaste
3. Taste ‘Schnell Vorheizen’
4. Taste Ein/Aus
5. Taste Temperatur/Automenu
6. Uhrtaste
7. Start-/Pausetaste
8. Kindersicherung
9. Auswahlknopf

Beschreibung

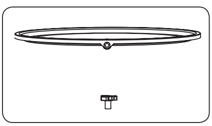


1. Bedienfeld
2. Grill
3. Beleuchtung
4. Ebene
5. Glas Mikrowellentür
6. Scharnier

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang für Ihren Ofen:



- **Rundes Rost;** wird hauptsächlich für Ofenfunktionen verwendet.
  Für das Backen von Gerichten.



- **Drehscheibe mit Antrieb;**
  Verwenden Sie die Kombimikrowelle niemals ohne die Drehscheibe.
  Für das Erwärmen und Auftauen von Gerichten.

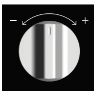
Bevor Sie die Mikrowelle benutzen

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und untersuchen Sie die Mikrowelle auf Beschädigungen.
- Gebrauchen Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie beschädigt ist, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Ummantelung.
- Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel verwenden.
- Legen Sie die Drehscheibe in die Mitte des Garraums mit der Aussparung für den Antrieb nach unten. Die Mikrowelle darf nicht ohne Drehscheibe verwendet werden.

Die Uhr einstellen



Wenn die Mikrowelle erstmals an das Netz angeschlossen wird, müssen Sie zuerst die Uhrzeit einstellen. Im Display blinkt ‘00:00’. Die Uhr läuft, solange die Kombimikrowelle am Netzstrom angeschlossen ist.



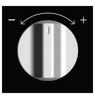
1. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Zeit einzustellen (zwischen 00:00 und 23:59).
   Nach dem Einstellen hören Sie ein akustisches Signal und die Zeit hört auf zu blinken. Die Uhr ist jetzt eingestellt



Anmerkungen



- Wenn Sie die Zeit später ändern möchten, müssen Sie dazu zuerst lang auf die **Uhrtaste** drücken. Die aktuelle Zeit verschwindet und die Zeitanzeige beginnt zu blinken.



- Drehen Sie an dem **Auswahlknopf**, um die neue Zeit einzustellen und drücken Sie anschließend erneut zur Bestätigung auf die **Uhrtaste**.

Wenn Sie nicht wünschen, dass die Zeit im Display angezeigt wird, drücken Sie kurz auf die Uhrtaste. Die Zeit wird ausgeblendet. Drücken Sie erneut kurz auf die Uhrtaste: Die Zeit wird wieder im Display angezeigt.

Mikrowellen gebrauch

Bei Mikrowellen handelt es sich um hochfrequente elektromagnetische Wellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, ohne dass sie dabei an Form oder Farbe verlieren.

Der Mikrowellenherd wird verwendet im:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Modus

Garprinzip

1. Die Verteilung der von dem Mikrowellenherd erzeugten Mikrowellen erfolgt gleichmäßig. Dadurch werden die Lebensmittel entsprechend gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von 2,5 cm von den Lebensmitteln aufgenommen. Der Garprozess setzt sich dann weiter fort, da die Wärme in den Lebensmitteln verteilt wird.
3. Die Garzeiten variieren und sind abhängig vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel:
   - ▹ Menge und Dichte
   - ▹ Wassergehalt
   - ▹ Anfangstemperatur (Zimmertemperatur oder gekühlt)

Wichtig

Die Lebensmittel werden von innen heraus gegart aufgrund der Wärmeverteilung. Der Garprozess wird fortgesetzt, auch dann, wenn Sie die Lebensmittel bereits aus dem Ofen genommen haben.
Die in den Rezepten und in diesem Büchlein angegebenen Ruhezeiten müssen daher eingehalten werden. So wird dafür gesorgt, dass:

- die Lebensmittel gleichmäßig bis ins Innere erwärmt werden.
- in allen Bereichen der Lebensmittel die gleichen Temperaturen herrschen.

Richtlinien für Mikrowellenherd-Kochgeräte

Kochgeräte, die Sie für den Mikrowellenmodus verwenden, dürfen die Mikrowellen nicht blockieren. Mikrowellen werden von Metallen wie beispielsweise Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektiert. Verwenden Sie daher keine Kochgeräte aus Metall! Kochgeräte, auf denen angeben steht, dass sie mikrowellengeeignet sind, lassen sich sicher verwenden. Weitere Informationen zu geeigneten Kochgeräten können Sie den folgenden Richtlinien entnehmen. Verwenden Sie im Mikrowellenmodus außerdem immer das Backblech aus Glas auf Ebene 1.

Kochgerät	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um zu vermeiden, dass bestimmte Bereiche der Speise zu gar werden. Es kann Lichtbogenbildung entstehen, wenn sich die Folie zu nah an der Ofenwand befindet oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Bone-China sind grundsätzlich geeignet, außer es ist ein Metallrand vorhanden.
Einweggeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Unter Umständen sind Tiefkühlmahlzeiten in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen • Polystyrol-Becher • Papiertüten oder Zeitungspapier • Recyceltes Papier oder Metallränder	 ✓ ✗ ✗	 Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen. Kann in Brand geraten. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Glaswaren • Bräter/ Auflaufformen • Feine Glaswaren • Glasbehälter	✓	Kann verwendet werden, falls kein Metallrand vorhanden ist. Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder bersten. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	✗	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier • Teller, Becher, Küchenpapier • Recyceltes Papier	✓ ✗	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Für das Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Kunststoff	✓	Insbesondere hitzebeständiges, thermoplastisches Material. Andere Plastikarten können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zu halten. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie vorsichtige, wenn Sie die Folie entfernen; es kann heißer Dampf entweichen. Nur wenn hitzebeständig oder ofenfest. Darf nicht luftdicht sein. Falls nötig, mit Gabel einstechen.

✓ : Empfohlen
✓✗ : Vorsichtig
✗ : Unsicher

Allgemein

Mikrowellenleistungsstufen

In nachstehender Tabelle können Sie sehen, aus welchen 5 Mikrowellenleistungsstufen Sie wählen können und für welche Gerichte die Leistungsstufen geeignet sind. Es ist möglich, während des Betriebs die Leistung zu ändern; drücken Sie dazu auf die jeweilige Taste.

Leistung	Gericht
900 W	- Wasser kochen, erhitzen - Garen von Huhn, Fisch, Gemüse
700 W	- Erwärmen - Garen von Pilzen, Schalentieren - Garen von Gerichten, die Ei und Käse enthalten
450 W	- Kochen von Reis, Suppe
300 W	- Auftauen - Schokolade und Butter schmelzen
100 W	- Auftauen von empfindlichen Gerichten - Auftauen von unregelmäßig geformten Gerichten - Speiseeis weich machen - Teig gehen lassen

Ändern der Temperatur

Es ist möglich, während des Betriebs die Temperatur zu ändern. Der Status der Temperatur kann an der LED-Leiste abgelesen werden. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn alle Segmente der LED-Leiste leuchten.

Ändern der Kochdauer

Es ist möglich, während des Betriebs die Kochdauer zu ändern. Die Zeit wird folgendermaßen eingestellt (Die maximale Kochdauer hängt von dem gewählten Modus ab):

Einstellen	0 - 1 Min.	1 - 5 Min.	5 - 15 Min.	15 - 60 Min.	60 Min.+
Stufe	1 Sec.	10 Sec.	30 Sec.	1 Min.	5 Min.

Alle Funktionen

Funktion		Modus		
	Mikrowelle		Mikrowelle	**Mikrowelle** • Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.
	Ofen		Heißluft	**Heißluft** • Mit dem Heißluftofen können Sie Speisen auf dieselbe Weise zubereiten, wie in einem herkömmlichen Herd. Die Mikrowellenfunktion wird dabei nicht verwendet. Es wird empfohlen, den Ofen auf die korrekte Temperatur vorzuheizen, bevor Sie die Speisen einstellen.
			Grill mit Ventilator	**Grill mit Ventilator** • Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen gleichmäßig zu braten und für eine schöne braune Kruste zu sorgen.
			Heißluft + Unterhitze	**Heißluft + Unterhitze** • Dies wird für das Backen von Pizza, „feuchtem“ Gebäck, Obstkuchen, Blätterteig und Streuselteig verwendet.
			Grill	**Grill** • Der Grill ist hervorragend für die Zubereitung dünner Fleisch- und Fischstücke geeignet.

Funktion		Modus		
+	Mikrowelle + Ofen		Heißluft	**Mikrowelle + Heißluft** • Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen schnell zu braten.
			Grill mit Ventilator	**Mikrowelle + Grill + Ventilator** • Verwenden Sie diese Kombination für kleinere Portionen Fleisch, Fisch und Gemüse. • Das Garen geht schnell und die Lebensmittel erhalten eine schön gebräunte, knusprige Kruste.
			Heißluft + Unterhitze	**Mikrowelle + Heißluft + Unterhitze** • Verwenden Sie diese Kombination für Gerichte, die schnell gegart werden müssen, und deren Boden zusätzlich erwärmt werden muss.
			Grill	**Mikrowelle + Grill** • Ideal für die schnelle Zubereitung von Speisen und zum Erreichen einer schönen braunen Kruste geeignet. Darüber hinaus können Sie damit auch gratinieren. Mikrowelle und Grill können gleichzeitig verwendet werden. Die Mikrowelle erhitzt/kocht die Speisen, wärend der Grill für ein gutes Bratergebnis sorgt.
	Auto-programme		P01 - P13	**Automatische Kochprogramme** • Automatische Garprogramme können für das Braten aller Arten von Fleisch verwendet werden. • Sie können aus 13 Auto-Programmen wählen. • Wählen Sie das Programm und das Gewicht des Gerichts aus.
	Auftauen		d01 + d02	**Auftauen** • Sie können aus 2 Auftauprogrammen wählen. • Wählen Sie das Programm und das Gewicht des Gerichts aus.

Bemerkung

Siehe Seite 20, 21, 22 und 23 für Gartips und Information über Gerichte.

Mikrowellefunktionen

- **Warnung**! Beim Kochen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschutterung) zu einem plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Kunststofflöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden.
- **Warnung!** Seien Sie vorsichtig bei Babynahrung:
  - ▹ **Achtung!** Schütteln Sie Babyfläschchen oder Behälter mit Babynahrung nach der Erwärmung oder rühren Sie ihren Inhalt um.
  - ▹ **Achtung!** Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung sorgfältig, um Brandverletzungen zu vermeiden.

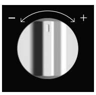
Warnung! Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle heiß sein



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
   'Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.



2. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Kochdauer einzustellen.
   Die maximale Kochdauer hängt von der gewählten Leistungsstufe ab.



3. Drücken Sie auf **die Leistungs-/Gewichttaste**, um die Mikrowellenleistung einzustellen.
   Im Display blinkt '900'.



4. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Mikrowellenleistung einzustellen (zwischen 100 W und 900 W). Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Leistungs-/Gewichttaste** oder warten Sie, bis die Leistung im Display aufhört zu blinken.
   Es ertönt ein akustisches Signal.



5. Drücken Sie auf die **Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
   Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Ofenfunktionen



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
   Im Display blinkt ‘01:00’ und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.



2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um eine Position nach rechts.
   Das ‘Heißluftsymbol’ blinkt. Zeit, Temperatur und das Symbol für die Ofenfunktion werden im Display angezeigt.



3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um einen Modus auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 11). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist der gewählte Modus aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie den **Funktionsknopf** um eine Position nach links drehen.







4. Sie können jetzt bei jedem Modus (falls gewünscht) die Zeit und/oder die Temperatur ändern (beim Grill Stufe 1, 2 oder 3, wobei 3 die höchste Stufe ist). Drücken Sie hierzu auf **die Uhrtaste** oder **die Taste Temperatur/Automenü**. Die Zeit oder die Temperatur beginnt zu blinken. Anschließend stellen Sie mit **dem Auswahlknopf** die gewünschte Zeit/Temperatur ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Uhrtaste** oder **die Taste Temperatur/Automenü**.

   Die einstellbare Zeit/Temperatur hängt von dem ausgewählten Modus ab.



5. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
   Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Kombimikrowellenfunktionen



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
   Im Display blinkt ‘01:00’ und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.



2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um zwei Positionen nach rechts.
   Das ‘Heißluftsymbol’ blinkt. Zeit, Temperatur, das Symbol für die Mikrowellenfunktion und die Ofenfunktion werden im Display angezeigt.



3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um einen Modus auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 12). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist der gewählte Modus aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie **den Funktionsknopf** um eine Position nach links drehen.









4. Sie können jetzt bei jedem Modus (falls gewünscht) die Leistung, die Zeit und/oder die Temperatur ändern (beim Grill Stufe 1, 2 oder 3, wobei 3 die höchste Stufe ist). Drücken Sie hierzu auf **die Leistungs-/Gewichttaste, die Uhrtaste** oder **die Taste Temperatur/Automenü**. Die Leistung, die Zeit oder die Temperatur (Stufe) beginnt zu blinken. Anschließend stellen Sie mit **dem Auswahlknopf** die gewünschte Leistung, Zeit oder Temperatur/Stufe ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Leistungs-/Gewichttaste, die Uhrtaste** oder **die Taste Temperatur/Automenü.**

   Die einstellbare Leistung, Zeit und Temperatur hängen von dem ausgewählten Modus ab.



5. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
   Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Automatischen Kochprogramme

Es stehen 15 automatische Kochprogramme zur Verfügung. Sie müssen lediglich das Programm auswählen und anschließend das Gewicht einstellen. In dem ausgewählten Programm sind Leistung, Zeit und Temperatur bereits voreingestellt.

Programm	**Kategorie**	**Unterkategorie**
P01**	Gemüse	Frische Gemüse
P02**	Beilagen	Gekochte Kartoffeln (Geschält)
P03*	Beilagen	Gebacken Kartoffeln *Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Kartoffeln um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.*
P04*	Hähnchen und Fish	Stücke Hähnchen und Fish *Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Geflügelstücke um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.*
P05*	Teigwaren	Cake
P06*	Teigwaren	Apfelkuchen
P07*	Teigwaren	Quiche
P08**	Aufwärmen	Getränk / Suppe
P09**	Aufwärmen	Teller mit Speisen
P10**	Aufwärmen	Soße/Eintopf
P11*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Pizz
P12*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Ofen-Pommes Frites *Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Pommes Frites um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.*
P13*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Lasagne
d01 (auftauen)**	Fleisch, Hähnchen und Fish	*Es ertönt ein akustisches Signal und die Kombimikrowelle stoppt. Drehen Sie die Speisen um und drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um das Auftauprogramm fortzusetzen.*
d02 (auftauen)**	Brot, Kuchen und Obst	

Achtung!



- Bei den automatischen Kochprogrammen wird die Mikrowellenfunktion verwendet. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall (vgl. S. 9 für eine Übersicht).



- Bei den mit einem * gekennzeichneten Programmen wird das Gerät vorgeheizt. Während des Vorheizens wird die Kochdauer angehalten und **das Vorheizsymbol** leuchtet.



- Nach dem Vorheizen ertönt ein akustisches Signal und **das Vorheizsymbol** blinkt.
- Setzen Sie die Speisen auf die Glasplatte, schieben Sie sie auf Ebene 1 in den Ofen und drücken Sie auf “Start”.
- Bei den mit ** gekennzeichneten Programmen wird nur die Mikrowellenfunktion verwendet.



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
   Im Display blinkt ‘01:00’ und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.



2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um drei Positionen (P01) oder um vier Positionen (d01) nach rechts.
   Im Display werden Zeit, Gewicht und die erste Nummer der automatischen Programme sowie das Auftausymbol/Automatisch Kochprogrammsymbol angezeigt.



3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um ein automatisches Kochprogramm auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 16). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist das gewählte Programm aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie den Funktionsknopf um eine Position nach links drehen.



4. Drücken Sie auf **die Leistungs-/Gewichttaste**, um das Gewicht einzustellen.
   Im Display blinkt das Gewicht.



5. Stellen Sie anschließend mit **dem Auswahlknopf** das Gewicht ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Leistungs-/Gewichttaste.** Das einstellbare Gewicht hängt von dem gewählten Programm ab.
6. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um das automatische Kochprogramm zu starten.

   Bei den mit einem * gekennzeichneten Programmen wird das Gerät vorgeheizt (siehe Seite 16). Während des Vorheizens wird die Kochdauer angehalten und **das Vorheizsymbol** leuchtet.



   Nach **dem Vorheizen** ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizsymbol blinkt. Setzen Sie die Speisen auf die Glasplatte, schieben Sie sie auf Ebene 1 in den Ofen und drücken Sie auf “Start”.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.
Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Vorheizen

Die Vorheizfunktion kann mithilfe der folgenden Funktionen eingeschaltet werden:

	Modus	**Vorheizen**
Mikrowellenfunktionen	Mikrowelle	
Ofenfunktionen	Heißluft	x
	Grill mit Heißluft	x
	Heißluft + Unterhitze	x
	Grill	
Kombimikrowellen-funktionen	Mikrowelle + Heißluft	x
	Mikrowelle + Grill mit Ventilator	x
	Mikrowelle + Unterhitze + Heißluft	x
	Mikrowelle + Grill	



- Die Vorheizfunktion kann nur verwendet werden, wenn eine der oben aufgeführten Funktionen bereits ausgewählt wurde. Während des Vorheizens arbeitet die Mikrowellenfunktion nicht.
- Sie können die übrigen Einstellungen vor oder nach der Auswahl der Vorheizfunktion vornehmen.





1. Drücken Sie auf **die Taste 'Schnell Vorheizen'**.
   Im Display wird das Symbol für die Vorheizfunktion angezeigt.
2. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Vorheizvorgang zu starten.
   Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein dreimaliges akustisches Signal.

- Sie können das Vorheizen stoppen, indem Sie die Ofentür öffnen oder auf **die Taste Ein/Aus** drücken.



3. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den vorher eingestellten Kochvorgang zu starten.

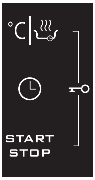
Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Kindersicherung

Sie können Ihr Mikrowellengerät “verriegeln”, so daß das Gerät nicht mehr in Betrieb gesetzt werden kann.

Achtung:

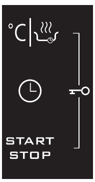
- Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn die Kombimikrowelle ausgeschaltet ist.
  Im Display wird die (aktuelle) Uhrzeit angezeigt.



Inbetriebsetzung der Kindersicherung:
Drücken Sie **gleichzeitig** auf **die Taste Temperatur/Automenü** und **die Start-/Pausetaste** und halten Sie diese Tasten gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.



Im Display erscheint eine Illustration (ein Schloß). Alle Bedienungsfunktionen sind außer Betrieb gesetzt.



Ausschalten der Kindersicherung:
Drücken Sie **gleichzeitig** auf **die Taste Temperatur/Automenü** und **die Start-/Pausetaste** und halten Sie diese Tasten gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.



Im Display verschwindet die Illustration. Das Mikrowellengerät kann wieder normal benutzt werden.

Pause

Wenn Ihre Kombimikrowelle in Betrieb ist, können Sie das Gerät “pausieren” lassen.



1. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste.**
   Das Symbol des eingestellten Modus beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie erneut auf **die Start-/Pausetaste**, um den Vorgang fortzusetzen.
   Das Symbol des eingestellten Modus hört auf zu blinken.

Erwärmen und Garen

- Die Mikrowelle erwärmt die Speisen immer mit derselben Intensität. Je mehr Gargut Sie in die Mikrowelle stellen, desto länger die Garzeit.
- Flache Speisen sind schneller warm als schmale, hohe Speisen.
- Gerichte vorzugsweise mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel zudecken. Nach Ablauf der Garzeit die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen.
- **Achtung!** Der frei werdende Dampf kann sehr heiß sein!
- Gerichte, die schnell austrocknen, eventuell anfeuchten. Stellen Sie Kartoffeln und Gemüse erst kurz in kaltes Wasser, bevor sie in das Gerät gestellt werden. Damit wird vermieden, daß sich an der Oberfläche eine Haut bildet.
- Zur Erzielung eines gleichmäßigen Ergebnisses empfiehlt es sich, Speisen ein- bis zweimal umzurühren oder zu wenden.
- Wählen Sie zum Erwärmen von bereits zubereiteten Gerichten immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Beim Mikrowellengaren brauchen Sie nur wenig Wasser, Salz und Gewürze beizugeben. Salz können Sie am besten nach Ablauf beigeben. Damit vermeiden Sie, daß die Speise Feuchtigkeit abscheidet.
- Nach dem Ausschalten gart die Speise noch etwas nach. Berücksichtigen Sie dies, damit das Gericht nicht zu lange erwärmt wird.
- **Achtung!** Stellen Sie beim Erwärmen von kleinen Mengen pulverförmiger Produkte (z.B. beim Trocknen von Kräutern) immer einen Becher Wasser in das Gerät. Sonst besteht die Gefahr der Selbstentzündung.

Auftauen

- Tauen Sie große und kompakte Stücken immer mit Hilfe des Auftauprogramms auf. Durch allmähliches und gleichmäßiges Auftauen wird vermieden, daß die Speise außen austrocknet und innen noch gefroren ist.
- Damit der Auftauvorgang schneller verläuft, empfiehlt es sich, die Speise nach einiger Zeit in Stücke zu verteilen.

- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Speisen zweimal eine Pause ein.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Speisen können Sie die dünnen Teile nach der Hälfte der Auftauzeit zudecken oder mit Alufolie umwickeln.
- Verwenden Sie vorzugsweise den Herdrost zum Zubereiten von Speisen. Stelllen Sie kalte (Tiefkühl-) Speisen niemals unmittelbar auf den Glasdrehteller. Dieser kann durch Temperaturunterschiede zerspringen!

Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben

- Die Temperatur der Zutaten ist ausschlaggebend für die Zubereitungszeit. Kaltes Gargut braucht eine längere Garzeit als Gargut bei Zimmertemperatur.
- Leichte, poröse Gerichte garen schneller als schwere und massive Gerichte wie Schmorgerichte und Rollbraten. Passen Sie bei der Zubereitung von leichten, porösen Gerichten auf. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Kleine Speisen werden gleichmäßig erwärmt, wenn Sie diese über den Garraum verteilen, vorzugsweise kreisförmig.
- Legen Sie das Runde Rost auf die Drehscheibe wenn Sie die Mikrowellen-/Kombimikrowellefunktion benutzen. Legen Sie dann die Speisen auf dem Rost. Die Wärme wird jetzt gut zirkuliert und Ihre Speisen sind schnell fertig.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Alufolie blockiert die Mikrowellen. Wenn Sie dünnere Teile von Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) abdecken, wird vermieden, daß sie zu schnell garen.
- Mikrowellen dringen bis ungefähr 3 cm in das Gericht ein. Der Kern von dicken Speisen wird dadurch erhitzt, daß sich die Wärme von außen nach innen ausbreitet.
- Fleisch und Geflügel, das länger als ca. 15 Minuten im Mikrowellengerät gegart wird, erhält eine leichte Bräunung. Speisen mit kürzerer Zubereitungszeit können Sie vorher mit einer “bräunenden” Soße einreiben, wie z.B. Worcestershire-Soße, Sojaöl oder Grillsoße.
- Fettfreies Papier verhindert Fettspritzer. Die Speisen halten auch besser die Wärme fest.

Grundtechniken

- **Einlegen**
  - ▹ Legen Sie dickere Stücken auf dem Drehteller nach außen. Speisen, die außen auf dem Drehteller liegen, erhalten die meisten Mikrowellen.
- **Rühren**
  - ▹ Durch regelmäßiges Rühren von Gerichten verbreitet sich die gespeicherte Wärme. Rühren Sie immer von außen nach innen, da die Außenseite des Gerichtes immer zuerst warm wird.
- **Wenden**
  - ▹ Große, dicke Speisen regelmäßig wenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.
- **Anstechen**
  - ▹ Speisen mit einer Haut oder Schale wie Eigelb, Schalentiere und Obst platzen im Mikrowellengerät. Wenn Sie sie mit einer Gabel oder Holzstäbchen mehrmals anstechen, wird dies vermieden.
- **Kontrollieren**
  - ▹ Gerichte garen schnell. Kontrollieren Sie darum regelmäßig. Nehmen Sie Gerichte, kurz bevor sie gar sind, aus dem Gerät heraus.
- **Nachgaren**
  - ▹ Lassen Sie Gerichte im allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen, nachdem sie aus dem Gerät herausgenommen wurden. Die Gerichte garen dann nach. Gerichte mit einer trocknen Kruste wie Rührkuchen nicht abdecken.
- **Einfrieren**
  - ▹ Beim Einfrieren können Sie schon das Auftauen im Mikrowellengerät berücksichtigen, indem Sie keine Alufolie oder -behälter benutzen, sondern die Speisen in flachen Portionen einfrieren.

Garen von Gemüse

- Verwenden Sie möglichst Frischgemüse. Wenn Gemüse nicht mehr knackig ist, weil es zu lange gelegen hat, können Sie es ein Weilchen in kaltes Wasser legen, so daß es sich wieder vollsaugen kann.
- Benutzen Sie zum Garen von Gemüse eine große Schale, so daß der Boden mit einer nicht zu dicken Schicht bedeckt werden kann.
- Garen Sie Gemüse mit dem anhängenden Tropfwasser.
- Decken Sie die Schale immer mit einem Deckel oder Mikrowellenfolie zu.
- Geben Sie kein Salz bei. Die natürlichen Salze geben dem Gemüse meistens genügend Eigengeschmack. Falls doch Salz gewünscht wird, salzen Sie dann nach dem Garen.
- Garen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie die Nachgarzeit.
- Kontrollieren Sie mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen, ob das Gemüse gar ist.

Garen von Fisch

- Fisch muß allmählich gar werden. Schalten Sie darum bei dünnen, fetten Fischen oder kleinen Portionen eine Leistung von 30% ein. In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie jedoch ein Nachgaren. Fisch ist gar, wenn das Fleisch undurchsichtig geworden ist.

Pflege Ihres Gerätes

- Der Ofenraum Ihres Geräts besteht aus Emaille. Falsche Wartung kann zu Rost im Ofenraum führen. Folgen Sie den Hinweisen zu Wartung und Reinigung der Gebrauchsanweisung.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich Salz im Ofenraum absetzt, können örtlich Rostflecken entstehen.
- Scharfe Saucen, wie Ketchup oder Senf, oder gesalzene Speisen wie etwa Pökelfkleisch, enthalten Inhaltsstoffen, die die Oberfläche angreifen können. Daher müssen Sie den Ofenraum nach Gebrauch immer reinigen.
- VERWENDEN SIE KEINE groben Scheuermittel oder Metallscheuergeräte für die Reinigung der Glastür des Ofens. Die Oberfläche wird hierdurch verkratzt, was zum Bruch des Glases führen kann.
- VERWENDEN SIE KEINEN Hochdruck- oder Dampfreiniger zur Reinigung der Mikrowelle.
- Wenn die Abdichtung an der Außenseite des Ofens stark verschmutzt ist, schließt die Ofentür nicht richtig. Die angrenzenden Vorderseiten von Möbeln können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.

- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Innenraum mit einem trocknen Tuch gut aus. Sorgen Sie dafür, daß die Abdeckung des Mikrowellenverteilers (im Garraum rechts) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie die Innenseite gleich nach Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch, um Kondenswasser, übergekochte Feuchtigkeit und Lebensmittelreste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.
- Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig. Benutzen Sie dazu Wasser mit etwas Spülmittel und eine Bürste. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Garraum stellen. Schalten Sie das Mikrowellengerät zwei Minuten bei voller Leistung ein. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen.

Was ist zu tun, wenn...
Wenn die Garergebnisse nicht den Wünschen entsprechen, im Gerät Funken überspringen, das Gerät nicht startet usw., versuchen Sie dann erst selbst die Störungsursache zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Nachstehende Punkte sind zu kontrollieren:

- Ist der Stecker ganz in der Steckdose?
- Ist die Tür gut geschlossen?
- Sind Leistungsstufe und Zubereitungsdauer gut eingestellt?
- Sind Gegenstände im Gerät, die dort nichts zu suchen haben?
- Haben Sie das richtige Küchengerät benutzt?
- Ist der Drehscheibe im Gerät?
- Sind die Lüftungsöffnungen nicht versperrt?
- Ist das Gericht genug aufgetaut?
- Haben Sie das Gericht während der Zubereitung gewendet oder gerührt?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?

Auf der Datenplakette an der Innenseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Produktspezifikationen

Maße Gerät (BxTxH)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Maße für Einbauen	560 mm x 550 mm x 450 mm
Mikrowellenvolumen	44 liter
Durchmesser Drehscheibe	360 mm
Netzspannung	230 V / 50 Hz
Anschlußwert	3350 W
Mikrowelleleistung	900 W

** Die Tiefe schließt nicht die Dicke des Dashboards (20 mm) ein.*

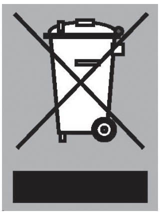
Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortliche Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Auflagen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, können erneut verwendet werden. Auf diese Art wird eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart.

Konformitätserklärung

CE

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen, sowie allen Anforderungen in den verwiesenen Normen.

CONTENTS

Introduction

Cooking with your new microwave oven is safe and relaxing. You can have the tastiest dishes on the table in no time at all. The appliance is extremely easy to use, partly thanks to the automatic cooking and defrosting programmes.

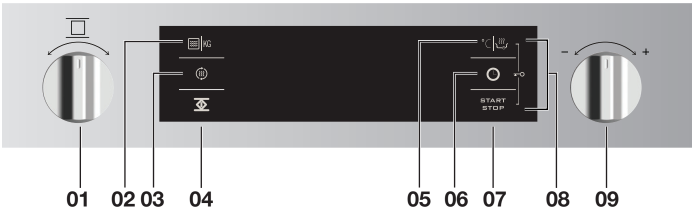
You will find information about the installation, safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction manual.

Read the separate safety instructions before using the appliance!

Read this user instruction before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

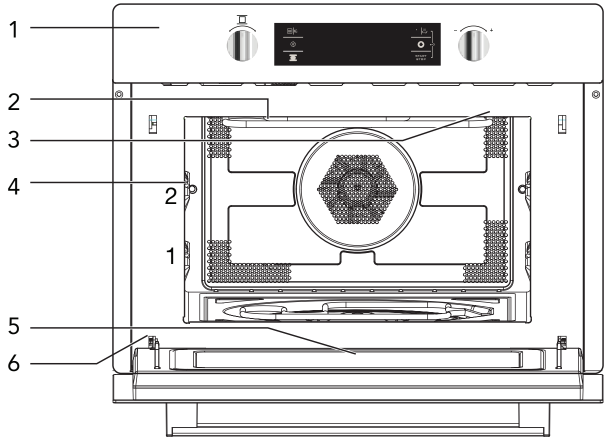
The installation instructions are included separately.

Control panel



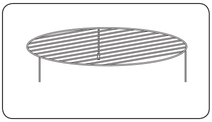
1. Function knob
2. Power/weight button
3. Quickly preheating button
4. On/off button
5. Temperature/automenu button
6. Clock button
7. Start/pause button
8. Childlock
9. Selection knob

Appliance description

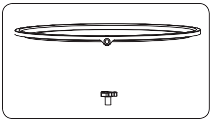


1. Control panel
2. Grill element
3. Light
4. Level
5. Door glass
6. Hinge

The following accessories are provided with your oven:



- **Round wire rack;** is mainly used for oven functions. To be used for baking dishes.



- **Turntable with shaft;**
  Never use the combi-microwave without the turntable. To be used for heating up and defrosting dishes.

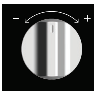
Before you begin

- Open the door and remove the packaging material.
- Do not use the microwave oven when it is damaged, but contact the manufacturer.
- Remove the protection foil from the outside of the microwave oven.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or any strongly smelling detergents.
- Place the turntable in the middle of the microwave oven with the indentation for the driving mechanism downwards.

Setting the clock



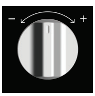
When the power is first supplied to the microwave oven, you must set the clock. In the display '00:00' will blink. The clock will work as long as the microwave oven is connected to the mains.



1. Turn the selection button to set the right time (between 00:00 and 23:59).
   After you have set the right time, you will hear a beep and the time stops blinking. The clock has been set.







Notes

- If you want to change the time later on, you have to press and hold the clock button. The actual time disappears and then the time will blink in the display.
- Turn the selection button to set the new time and press the clock button again to confirm the setting.



If you do not want to see the clock in the display, press the clock button briefly. The time disappears. Press the clock button again, and the clock appears in the display again.

Microwave use

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

Microwave is used in:

- Microwave mode
- Combi-function

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly, using a rotating distribution system to ensure that the food is cooked evenly. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
    - ▹ Quantity and density
    - ▹ Water content
    - ▹ Initial temperature (refrigerated or not)

Important

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- An even temperature throughout the food.

Microwave cookware guide

Cookware used for ‘Microwave Mode’ must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. That is why cookware made of metallic materials should not be used. Cookware marked ‘microwave - safe’ is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and always use the glass tray on shelf Level 1 when using microwave mode.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium Foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and Earthenware	✓	Porcelain, pottery, earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast - Food Packaging • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims	 ✓ ✗ ✗	 Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.
Glassware • Oven-to-table ware • Fine glassware • Glass jars	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal	✗	May cause arcing or fire.
Paper • Plates, cups, Kitchen paper • Recycled paper	✓ ✗	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.

✓ : Recommended
✓✗ : Use with caution
✗ : Unsafe

General

Microwave power levels
You can see from the table below from which five power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable. During use it is possible to change the power by pressing the power/weight button.

Power level	Food
900 W	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
700 W	- Reheating - Cooking mushrooms, shellfish - Cooking dishes containing eggs and cheese
450 W	- Cooking rice, soup
300 W	- Defrosting - Melting chocolate and butter
100 W	- Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise

Changing the temperature
During use it is possible to change the temperature. The temperature status can be viewed in the LED status bar. The set temperature is reached when all LED units in the status bar are lit.

Changing the cooking time
During use it is possible to change the cooking time. The step quantities for adjusting the time are as follow (the maximum cooking time thet can be set depends on the chosen mode):

Adjust	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Step	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

All functions

Function		Mode		
	Microwave		Microwave	**Microwave** • Use the microwave function to cook and reheat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.
	Oven		Hot air	**Hot air** • With hot air you can prepare meals in the same way as you do with a conventinal oven. The microwave is not activated. You are advised to preheat the oven before putting the meal in the oven.
			Grill with Fan	**Grill + Fan** • Use this function to roast meals evenly and at the same time give the meal a brown crust.
			Hot air + Bottom heat	**Hot air + Bottom heat** • This is used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust.
			Grill	**Grill** • The grill is very suitable to prepare thin pieces of meat and fish.
+	Microwave + Oven		Hot air	**Microwave + Hot air** • Use this function to roast meals quickly.
			Grill with fan	**Microwave + Grill + Fan** • Use this combination for smaller chunks of meat, fish and vegetables. • It allows fast cooking and the food will have a nicely browned crispy crust.
			Hot air + Bottom heat	**Microwave + Hot air + Bottom heat** • Use this combination for dishes that require fast cooking and additional heat to the base.
			Grill	**Microwave + Grill** • Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust (also au gratin). The microwave and the grill are activated at the same time. The microwave is cooking and the grill is roasting.

Function		Mode		
	Auto-programs		P01 - P13	**Automatic cooking programs** • Automatic cooking programmes can be used for roasting all kinds of meat. • You can choose from 13 Auto programmes. • Select the programme and the weight of the dish.
	Defrost		d01 + d02	**Defrost** • You can choose from 2 defrost programmes. • Select the programme and the weight of the dish.

Note

See page 20, 21 , 22 and 23 for cooking tips and information about food.

Microwave functions

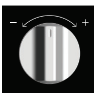


- **Warning!** Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.
- **Warning!** Take care with baby food and jars:
  - ▹ **Caution!** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.
  - ▹ **Caution!** Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.

Warning! Utensils can be hot after use in the microwave oven!











1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.
   '01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **selection button** to set the cooking time. The max. cooking time depends on the power that has been set.
3. Press the **power/weight button** to adjust the microwave power.
   '900' is blinking in the display.
4. Turn the **selection button** to set the microwave power (between 100 W and 900 W). Press the **power/weight button** again to confirm the setting or wait for the power to stop blinking in the display.
   You will hear a beep.
5. Press the **start/pause button** to start the cooking process.
   When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

Oven functions









1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.
   ‘01:00’ is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **function knob** one position to the right.
   The hot air icon is blinking. Time, temperature and the oven icon are shown in the display.
3. Turn the **selection knob** to the right to choose a mode (see the table on page 89). If the symbols stops blinking, the chosen mode has been activated. You can go back one step by turning the **function knob** one position to the left.
4. You can adjust the time and/or the temperature in every mode (grill; setting 1, 2 or 3, 3 is the highest setting). Press the **clock button** or the **temperature/automenu button**. The time or temperature (grill setting 1, 2 or 3) is blinking. By turning the **selection knob** you can set the preferred time and/or temperature (grill setting). To confirm the setting, press the **clock button** or the **temperature/automenu button** again.




   The time and temperature that can be set depends on the mode that you have chosen.



5. Press the **start/pause button** to start the cooking process.
   When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

Combi microwave functions









1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.
   '01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **function knob** two positions to the right.
   The hot air icon is blinking. Time, temperature, the microwave icon and the oven icon are shown in the display.
3. Turn the **selection knob** to the right to choose a mode (see the table on page 90). If the symbols stops blinking, the chosen mode has been activated. You can go back one step by turning the **function knob** one position to the left.







4. You can adjust the power, the time and/or the temperature in every mode (grill; setting 1, 2 or 3, 3 is the highest setting). Press the **power/weight button,** the **clock button** or the **temperature/ automenu button**. The power, time or temperature (grill setting 1, 2 or 3) is blinking. By turning the **selection knob** you can set the desired powerlevel, time and/or temperature (grill setting). To confirm the setting, press the **power/weight button,** the **clock button** or the **temperature/automenu button** again.

   The power, time and temperature that can be set depends on the mode that you have chosen.



5. Press the **start/pause button** to start the cooking process.
   When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

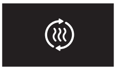
Automatic cooking programs

There are 15 automatic cooking programs. You only have to choose the program and set the weight. The power, the time and the temperature are already set.

Program	**Category**	**Item**
P01**	Vegetables	Fresh vegetables
P02**	Side dishes	Potatoes - peeled/cooked
P03*	Side dishes	Potatoes - roasted *If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.*
P04	Poultry/fish	Chicken pieces/fish pieces *If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.*
P05*	Bakery	Cake
P06*	Bakery	Apple pie
P07*	Bakery	Quiche
P08**	Reheat	Drink/soup
P09**	Reheat	Plated meal
P10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P11*	Convenience	Frozen - pizza
P12*	Convenience	Oven chips *If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.*
P13*	Convenience	Frozen - lasagne
d01 (defrost)**	Meat, poultry and fish	*If you hear a beep, the combi microwave oven stops. Turn the food and press the **start/pause button** to continue the defrosting program.*
d02 (defrost)**	Bread, cake and fruit	

Attention!

- During the automatic cooking programmes, the microwave function is switched on. Therefore do not use metal utensils (for a complete overview, see p. 9).
- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the **preheating symbol** is on.



- After preheating, you will hear an alarm and the **preheating symbol** will blink.
- Put the dish on the glass baking tray, and insert it in the oven on level 1. Press start.
- The programmes with ** only use the microwave function.











1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.
   '01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **function knob** three positions (P01) or four positions (d01) to the right.
   Time, weight, the first number of the automatic programs and the defrost icon/automatic cooking program icon are shown in the display.
3. Turn the **selection knob** to the right to choose an automatic cooking program (see the table on page 16). If the symbols stops blinking, the chosen program has been activated. You can go back one step by turning the **function knob** one position to the left.
4. Press the **power/weight button** to set the weight.
   The weight is blinking in the display.
5. With the **selection knob** you set the right weight. Press the **power/ weight button** again to confirm the setting.
   The weight that can be set depends on the program that you have chosen.

6. Press the **start/pause button** to start the automatic cooking program.

   The programmes with a * are preheated (see page 16). During preheating, the cooking time pauses and the **preheating symbol** is on. After **preheating**, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink. Put the dish on the glass baking tray, and insert it in the oven on level 1. Press start.



When the cooking program is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.
If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

Preheating

The preheating function can be activated after you have chosen one of the following functions:

	Mode	Preheating
Microwave functions	Microwave	
Oven functions	Hot air	x
	Grill with Hot air	x
	Hot air + Bottom heat	x
	Grill	
Combi microwave functions	Microwave + Hot air	x
	Microwave + Grill with fan	x
	Microwave + Bottom heat + Hot air	x
	Microwave + Grill	

- The preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
- You can adjust the other settings before or after choosing the preheating function





1. Press the **quickly preheat button.**
   The prehaet icon appears in the display.
2. Press the **start/pause button** to start the preheating.
   If the right temperature is reached, you will hear three beeps.

- You can stop the preheating by opening the oven door or by pressing the on/off button.



3. Press the **start/pause button** to start the previously set cooking process.

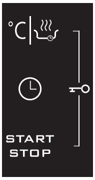
If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

Childlock

You can ‘lock’ your combi microwave oven, to prefend a cooking process from starting.

Attention:

- You can only activate the childlock if the combi microwave oven is switched off.
  The (current) time appears in the display.

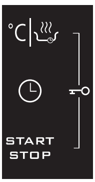


Activating the childlock:

- Press the **temperature/auto menu button** and **start/pause button** at the same time and hold the buttons until you hear a beep.



In the display a key icon appears. You cannot operate the combi microwave oven.



Deactivating the childlock:

- Press the **temperature/auto menu button** and **start/pause button** at the same time and hold the buttons until you hear a beep.



In the display the key icon disappears. You can now operate the combi microwave oven again.

Pause



If your combi microwave oven is working, you can set it to ‘pause’.

1. Press the **start/pause button**.
   The symbol of the mode that has been set is blinking.
2. Press the **start/pause button** again to start the process again.
   The symbol of the mode that has been set stops blinking.

Heating and cooking

- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents spattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.
- **Caution!** Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.
- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.
- When reheating foods that have already been cooked before, always select the highest microwave power level.
- When cooking in a microwave oven, only small quantities of water, salt and seasoning are necessary. Best add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- Food continues to cook for some time after the microwave oven has been switched off. Keep this in mind, don’t overcook your meals.
- **Caution!** When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a glass of water in the microwave. Otherwise, due to the small quantity, there is a chance of spontaneous combustion.

Defrosting

- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.

- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.
- Preferably use the oven grid when preparing meals. Never place cold (frozen) meals directly on the glass turntable. The difference in temperature may cause it to crack!

Factors that affect the cooking process

- The temperature of the ingredients affects the cooking times. A cold meal will require a longer cooking time than a meal that is already at room temperature.
- Light, delicate foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats. Take care when cooking light, delicate foods. The edges quickly become dry and tough.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.
- When using microwave-/combi microwave functions, first position the round wire rack on the turntable and then place the dish on the wire rack. This way, the heat can circulate properly and your dish will be done in no time.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Covering chicken legs and wings with aluminium foil prevents burning these parts.
- Microwaves penetrate food to a depth of about 3 cm. The centre of thick foods is heated as a result of heat from the heated part (the outside) spreading to the inside.
- Meat and poultry that is cooked in the microwave for more than about 15 minutes becomes lightly browned. Any food cooked for a shorter time can be rubbed beforehand with a ‘browning’ sauce, such as Worcestershire sauce, soya bean oil or barbecue sauce.
- Greaseproof paper prevents splattering. It also retains heat better.

Basic techniques

- **Arranging food**
  - ▹ Place thicker pieces on the edge on the turntable. Foods placed on the edge of the turntable receive the most microwaves.
- **Stirring**
  - ▹ By stirring dishes regularly you distribute the heat stored in them. Always stir from outside to inside, since the outside of the dish always becomes hot first.
- **Turning**
  - ▹ Turn large, thick foods frequently. They then cook more evenly and quickly.
- **Pricking**
  - ▹ Foods with a skin or shell, such as egg yolks, shellfish and fruit, burst in the microwave. You can prevent this by pricking them a few times with a fork or skewer beforehand.
- **Checking**
  - ▹ Foods cook quickly. You should therefore check them frequently. Take food out of the microwave just before it is done.
- **Standing**
  - ▹ Once you have taken it out of the microwave, let the food stand covered for, in general, 3 to 10 minutes. The food continues to cook. Foods that have a dry crust, such as cake, should not be covered.
- **Freezing**
  - ▹ When freezing foods, you can already allow for them being defrosted easily in the microwave by not using aluminium foil or trays and by freezing flatter portions.

Cooking vegetables

- Use fresh vegetables if possible. If the vegetables have become limp because they have been kept for too long, you can refresh them by soaking them in cold water for a little while.
- Use a large dish to cook vegetables, so the bottom of the dish is not covered by too thick a layer.
- Preferably cook vegetables with the water that clings to them.
- Always cover the dish with a lid or microwave cling film.
- Do not add salt. The salts naturally present in the vegetables usually provide enough flavour. If you must add salt, do so after cooking.
- Cook vegetables for as short a time as possible. Allow for them continuing to cook after the microwave has been switched off.
- Check whether the vegetables are done by pricking them with a fork or skewer.

Cooking fish

- Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 30%. In other cases, you can safely set the power level a bit higher. Allow, however, for the food continuing to cook after the microwave has been switched off. Fish is done when the flesh has become opaque.

Keeping your appliance neat

- The cooking compartment in your appliance is made of enamel. Improper care can lead to corrosion in the cooking compartment. Refer to the care and cleaning instructions in the instruction manual.
- Salts are very abrasive. If salt is deposited in the cooking compartment, rust could develop in places.
- Acidic sauces, such as ketchup and mustard, or salted foods, e.g. cured roasts, contain chloride and acids. These affect the stainless steel surface. Clean the cooking compartment after each use.
- DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass (if provided).
- DO NOT use a steam cleaner to clean the microwave oven.
- If the seal on the outside of the cooking compartment is very dirty, the cooking compartment door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the seal clean.

- Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth. Make sure that the microwave distributer cover (inside the oven on the right) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.
- Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.
- Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.
- Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water - with lemon juice added - in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.

What to do if...

If the microwave oven does not cook as well as it should do, if there is sparking inside it, or if it does not start, etc., first try to find the reason for the problem yourself before calling the service department.

Check:

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Have the power level and the cooking time been set properly?
- Are there any objects in the microwave oven which shouldn't be there?
- Are you using the correct cooking utensils?
- Is the turntable in the microwave oven?
- Are the vents blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the childproof lock turned on?

On the label on the inside of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

Product specifications

External dimensions (wxdxh)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Building in dimensions	560 mm x 550 mm x 450 mm
Oven capacity	44 liter
Turntable diameter	360 mm
Rated voltage	230 V / 50 Hz
Rated input power	3350 W
Rated output power	900 W

** Depth excluding the 20 mm depth of the dashboard.*

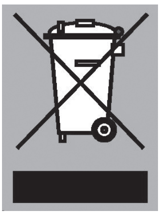
Disposing of the appliance and the packaging

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical appliances must be disposed of separately. Thus the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. The materials used to make this appliance can be re-used, which means tremendous savings in energy and raw materials.

Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.